



Speiseplan

KW 37

07.09.20-11.09.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Kräuternockerlsuppe A,C,L</p> <p>Lasagne (Rind) mit viel Käse überbacken A,G,L,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Linzenlaibchen mit Naturgemüse und Joghurdip A,C,G,O</p>	<p>Topfenauflauf mit Mandelblättchen und dazu Beerenragout A,C,G,H</p>
Dienstag	<p>Fritattensuppe A,C,G,L</p> <p>Gebackenes Putenschnitzel mit Erbsenreis und Zitrone A,C,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p>	<p>Vegetarische Teigtaschen mit Dillfisolien A,C,G,P</p>	<p>Tirolerknödel mit Bratensaft und Salat A,C,G,M</p>
Mittwoch	<p>Backerbsensuppe A,L</p> <p>Geselchtes mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel A,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Zwetschkenfleck A,C,G,H</p>	<p>Käsenockerl mit Zwiebel und Schnittlauch A,C,G,O</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Paprikastreifen und Gurkerl, dazu frisches Gebäck A,G,O,P,N</p>
Donnerstag	<p>Grießsuppe A,C,L</p> <p>Currygeschnetztes (Huhn), mit Bio-Teigwaren A,C,E,F,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Ribiseljoghurt G</p>	<p>Erdäpfelstrudel mit Kohlgemüse A,C,G,N,O</p>	<p>Schinken-Käsetoast mit Salat und dazu Ketchup A,G,N,P</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Böhmische Mohnnudeln mit Apfelmus A,F,G,H</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Fleischspeise A,C,G,O</p>	<p>Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,P</p>

Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Im Interesse unserer Gäste sind wir bemüht, Lebensmittel bester Qualität
-auch aus biologischer Produktion- zu verwenden!



Mittagessen für Fahrschüler € 5,40

Essensmarken in der Verwaltung